

MISJA GOSPODARCZA NA POLSKĄ NOC W BRUKSELI:**INFORMACJE ORGANIZACYJNE – PODSUMOWANIE****I. Termin Polskiej Nocy w Brukseli:**

Wydarzenie jest otwarte dla publiczności od północy 29 września do 7:00 rano 30 września 2023 r.

II. Kategorie produktów spożywczych dla segmentu HoReCa dopuszczone przez organizatorów Polskiej Nocy w Brukseli:

- a. Świeże warzywa i owoce, zioła,
- b. Grzyby,
- c. Sery, nabiał,
- d. Wszelkiego rodzaju przetwory, konserwowane owoce i warzywa, grzyby, itd.,
- e. Suszone owoce, warzywa, zioła, itd.,
- f. Świeże naturalne soki,
- g. Wina, regionalne alkohole, piwa, itd.

III. Koszty pokrywane przez Województwo Łódzkie w ramach misji:

Koszty noclegów na terenie Brukseli na dwie noce: 29/30.09 i 30.09/1.10.2023 r., dla maksymalnie dwóch osób na jedno przedsiębiorstwo.

IV. Elementy zapewniane i pokrywane przez organizatorów Polskiej Nocy w Brukseli:

Koszt stoiska/stanowiska wystawienniczego w ramach Pawilonu Polskiego wraz z podstawowym wyposażeniem (takim jak lada wystawiennicza, lodówka, stoliki i krzesła); koszty działań marketingowych; organizacja strefy do spotkań B2B. Spodziewana jest obecność ok. 6000 osób, w tym: lokalni przedstawiciele branży HoReCa, VIP, politycy, media i influencerzy z branży *food*.

Wydarzenie ma charakter promocyjny; organizatorzy nie zakładają możliwości prowadzenia aktywnej sprzedaży.

V. Aktywności w ramach Polskiej Nocy w Brukseli, zapewniane przez organizatorów:

Podczas wydarzenia zapewniony będzie polski catering na ok. 6000 osób. Planowane są prezentacje kulinarne polskich i belgijskich kucharzy oraz pokazy, np. sztuki wyrabiania pierogów. W Pawilonie Polskim będzie także scena z występami artystów.

VI. Obowiązki wystawców

Wystawcy zapewniają możliwość próbowania swoich wyrobów podczas wizytacji gości przy stoiskach oraz pokrywają wszelkie nie wymienione powyżej koszty, związane z wystawiennictwem podczas Polskiej Nocy w Brukseli.

VII. Alternatywne możliwości uczestnictwa

W przypadku producentów, którzy nie będą mogli uczestniczyć w wydarzeniu istnieje alternatywna możliwość promocji marek. Produkty mogą zostać przesłane do realizacji cateringu a informacja o ich pochodzeniu oraz nazwy marek i dane producentów będą promowane podczas wydarzenia.